

Пирог "Любимая груша"



Что нужно:

- молоко - 2 стакана;
- вода - 1 стакан;
- мука - 700 г;
- соль - 1 ч. л.;
- груши (потвёрже и покрупнее) - 4 шт;
- изюм - 1 стакан;
- сахар - 1 ст. л.;
- кунжут - 1 ст. л.;
- яйцо - 1 шт.

Время приготовления: 10 мин.

Описание

Приготовление

1. Ставим кастрюлю с молоком и водой на огонь и доводим до кипения;
2. Смешиваем муку и соль, и начинаем вливать кипящие молоко с водой, вымешивая тесто;
3. Раскатываем тесто размером с нужную нам форму для запекания;
4. Укладываем наше тесто в форму для запекания (предварительно смазанную растительным маслом) так, чтобы концы свисали минимум на 4 см (чтобы потом частично накрыть пирог);
5. Выкладываем на тесто груши (очищенные от семян и нарезанные дольками), а сверху посыпаем изюмом;
6. Посыпаем всё сахаром и максимально закрываем оставшимся свисать по бортикам тестом;
7. Смазываем тесто взбитым яйцом, а центр посыпаем кунжутом;
8. Запекаем 40 минут при 220 градусах.